



Dénomination commerciale : La Maison de l'Ail Noir. Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain.
Adresse de l'établissement : 5, À Bauyhaou, 33690 SENDETS.

Fiche technique Noix de cajou sel & poivre

Description : Le mélange de **Noix de Cajou au sel & poivre** est une préparation délicatement assaisonnée, mettant en valeur la richesse naturelle des noix de cajou. L'association subtile de sel et de poivre offre un équilibre parfait entre saveurs douces et épicées, rehaussant chaque bouchée. Ce produit est idéal pour les apéritifs, les encas ou pour ajouter une touche gourmande et originale à vos plats. Grâce à une cuisson douce inférieure à 130°C, toutes les saveurs naturelles et la qualité des matières premières sont préservées.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Noix de cajou*	95g	Vietnam
Poivre*	2g	Sri Lanka
Sel	2g	France
Gomme d'acacia*	1g	Éthiopie

*Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 en accord avec la réglementation européenne règlement CE n°834/2007.

- **Référence produit :** SABNDCPOIVRE
- **Conditionnement :**

Sachet de 100g



- **Palettisation :**
 - Big Bag de 750kg
 - 640kg/ palette composée de 128 cartons de 5kg
- **Conservation :**

LA MAISON DE L'AIL NOIR – SAS
5 À BAUYHAOU, 33690 SENDETS

Date de création	01/03/2020
Date de mise à jour	10/03/2026

- A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.
- Température : 8 - 20°Celsius, optimale 15°Celsius, humidité relative : 55% - 65%.
- **DDM** : 24 mois

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	572 kcal
Protéines	18,5g
Fibres	3,3g
Glucides dont sucres	18g 4,6g
Lipides dont acides gras saturés	48,5g 6,8g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **Noix de cajou au sel & poivre** ne sont pas soumis au traitement par ionisation :

- **Noix de Cajou biologiques**, certifiées par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Poivre biologique**, certifié par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement CE n°834/2007).
- **Sel non raffiné**, provenant de sources naturelles et sans traitement chimique.
- **Gomme d'acacia (arabique) biologique E414**, certifiée par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement CE n°834/2007).

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Noix de cajou uniformément recouvertes de sel et poivre noir, visible en surface.
Arôme	Caractéristiques des noix de cajou grillées, relevés par une note bien présente de poivre et une touche saline.
Odeur	Typique des noix de cajou grillées, avec un arôme épicé apporté par le poivre.
Texture	Croquante, ferme à la morsure, texture homogène et agréable.

Caractéristiques physico-chimique	
Calibre des noix de cajou	W320
Pourcentage de ½ noix	<1%
Pourcentage de brisures	<0,8%
Taux d'humidité	4%
Corps étrangers dangereux et non dangereux	0%

Critères microbiologiques	
Flore totale	< 10.000 cfu/g
Levures et moisissures	< 500 cfu/g
Coliformes	< 10 cfu/g
E coli	< 10 cfu/g
Salmonella	Négatif dans 25g

Contaminants	
Métaux lourds et mycotoxines	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 et modifications.
Pesticides	Conforme aux règlements CE n° 834/2007 et CE n° 396/2005 et modifications.
OGM	Ce produit biologique est exempt d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis aux règlements CE n° 1829/2003 et CE n° 1830/2003 et modifications.
Produit non irradié conformément à la réglementation sur les produits biologiques.	

Allergènes : fruits à coque